



## Vorspeisen

### **Feldsalat mit Kartoffel-Dressing**

Speck & Croutons (gern auch ohne Speck) (✓)

€ 8,40

### **Ziegenfrischkäse-Törtchen mit Kirschtomaten** ✓

und Latwerg an Blattsalaten mit Balsamico-Honig Dressing

€ 9,40

### **Rote Beete & Birne mit Büffelmozzarella und Walnüssen** ✓

€ 9,40

### **Rinder-Carpaccio** mit Olivenöl, Zitrone,

Champignons, und Parmesan

€ 11,00

## Suppen

### **Cremesuppe** vom Pfälzer Hokkaido Kürbis

mit Steirischem Kürbiskern Öl ✓

€ 6,80

### **Tagessuppe**

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

✓ **Vegetarische Kost** ✓

*Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.*



### Salatklassiker

**Großer Salatteller** mit gerösteten Mandeln, Apfelspalten  
& gebratenen, marinierten **Bio-Hähnchenbrust- Streifen** € 15,90

**Großer Salatteller** mit gebratenen **Rumpsteak- Streifen**  
& Champignons € 15,90

**Großer Salatteller** mit Dreierlei gegrillten **Fischfilets** € 15,90

*Zu den Salaten reichen wir Ihnen Baguette*

### Vegetarisch

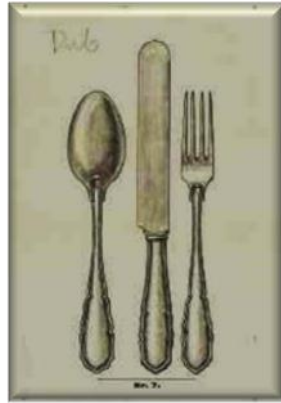
**Ofenkartoffel** mit cremigem Lauchgemüse, Birne, gerösteten  
Pinienkernen und Gorgonzola gratiniert ✓ € 12,90

### Für den kleinen Hunger

#### „Toasti „

Kleines Rumpsteak auf Toast mit Rahm-Champignons  
& Käse überbacken, Salatgarnitur € 16,80

*Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.*



## Hauptgerichte

<b>Winter Pasta</b> Tagliatelle mit Wintergemüse, Maronen, Tomaten und Walnuss-Pesto 	€ 12,40
<b>Pfälzer Wildbratwurst</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree	€ 13,50
<b>Gebratener Kastanien-Saumagen</b> mit Kartoffel-Kürbis Stampes und kleinem <b>Feldsalat</b>	€ 13,50
<b>In Schwarzbier geschmorte Ochsenbäckchen</b> mit Rahm-Wirsing und hausgemachten Spätzle	€ 17,50
<b>Gulasch vom heimischen Wild</b> mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl & hausgemachten Spätzle	€ 16,80
<b>Kürbis-Risotto</b> mit gebratenen Riesengarnelen und Kirschtomaten	€ 18,60
<b>Variation</b> von gegrillten <b>Fischfilets</b> ( min. 3 Sorten) mit Blattspinat und Bandnudeln	€ 24,80
<b>Rumpsteak (220g)</b> mit Schmorzwiebeln <i>oder</i> Kräuterbutter	€ 18,90
Portion <b>Pommes frites</b> <i>oder</i> <b>Bratkartoffeln</b>	€ 3,00
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark	€ 3,60
Portion <b>Süßkartoffel Pommes</b>	€ 4,90
<b>Beilagen-Salat</b> (zum Gericht)	€ 3,90

*Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.*



## Desserts

*Es ist besser, Genossenes zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man nichts genossen hat.*

*Giovanni Boccacci*

<b>Himbeer-Sorbet</b> mit Waldhimbeergeist von Lantenhammer	€ 5,80
<b>Mango-Sorbet</b> mit Brasilianischem Passionsfrucht Likör	€ 5,20
<b>Mandarinen-Sorbet</b> mit Grand Marnier	€ 5,20
<b>Nussiges Kürbiskern Parfait</b> mit Kernöl	€ 7,90
<b>Schoko- Küchlein</b> mit flüssigem Kern und „ <b>Gebrannte Mandel</b> “ Eiscreme	€ 8,90
<b>Creme Brulée</b>	€ 5,90
<b>Dessertvariation für Unentschlossene !</b> .....von jedem etwas! ( mit einer Sorte Sorbet)	€ 11,80

*Oder soll es lieber ein Eis sein? Dann fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte*

*Sehr geehrte Gäste, gern reichen wir Ihnen eine ausführlich gekennzeichnete Speisekarte  
mit allen in unseren Speisen & Getränken enthaltenen Haupt-Allergenen und Zusatzstoffen.*